

Cake aux Figues, Muscat de Beaumes de Venise et Jambon Cru

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Marinade : 1 nuit

Ingrédients:

- FIGUES SÉCHÉES	200g
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	20 cl + 10 cl
- JAMBON SERRANO	200g
- FARINE	220g
- HUILE D'OLIVE	100g
- LAIT CONCENTRÉ	100g (sucre)
- PARMESAN RAPE	75g
- ECHALOTE(S)	1
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- THYM	
- OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites tremper les figues sèches dans le Muscat de Beaumes de Venise pendant une nuit.
- Le lendemain, égouttez-les et coupez-les en dés de 1 cm.
- Préchauffez votre four à 160°.
- Hachez grossièrement le jambon cru. Faites-le rissoler à sec dans une poêle, jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.
- Dans une petite casserole, mettez un peu de beurre et faites suer les échalotes finement émincées jusqu'à ce qu'elles soient translucides, rajouter 10 cl de Muscat de Beaumes de Venise et laissez réduire jusqu'à complète absorption.
- Ajoutez les figues coupés et le thym.
- Dans un plat creux, battez les œufs avec l'huile d'olive et le parmesan râpé.
- Ajoutez la farine, la levure et le lait puis la garniture (figues, jambon et échalotes).
- Versez dans un moule à cake beurré et fariné.
- Enfournez 45-50 minutes à 160°.
- Surveillez la fin de la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau : elle doit en ressortir sèche.
- Une fois sorti, laissez le reposer 15 minutes, puis démoulez.

Remarque:

Ce cake se déguste tiède ou froid.